

～味の素グループのイノベーションを創出する研究開発現場とは？～ 食品研究所、バイオ・ファイン研究所のご紹介

味の素グループは、志（パーパス）として、アミノサイエンス®で人・社会・地球のWell-beingに貢献することを目指しております。100年以上にわたるアミノ酸のはたらきの研究や実装化のプロセスから、様々な素材・機能・技術・サービスを創造してきました。さらにそれらを最大限に活用し、社会課題の解決やWell-beingへつなげる独自の科学的アプローチを展開しています。

味の素グループの研究開発は、食品、発酵・バイオ、生物、化学、工学など様々な分野における高い専門性を持った1,700名以上の研究開発要員が世界中の拠点で協働しながら、進化を続け、イノベーションを創出し続けています。

今回は、味の素グループの研究の中心となる二つの研究所、食品研究所とバイオ・ファイン研究所を紹介します。こちらは神奈川県川崎市にあり、国内外のグループ各社の研究開発拠点とともに、次世代を見つめた基盤技術の研究開発から現地のニーズに最適化した商品開発まで、グループ全体視点での研究開発に取り組んでいます。

また、クライアント・イノベーション・センター（CIC）では、様々なビジネスパートナーと新価値・新事業の共創を行うオープンイノベーションを推進しています。

日々味の素グループのイノベーションが生まれている現場で、志ある研究員がグループ一体となって研究開発に取り組む様子をご覧ください。

【↓画像をクリックするとリンク先動画に移ります】



参考

クライアント・イノベーション・センター <https://www.ajinomoto.co.jp/company/jp/rd/CIC/>

味の素グループは、“Eat Well, Live Well.”をコーポレートスローガンに、アミノサイエンス®で、人・社会・地球のWell-beingに貢献し、さらなる成長を実現してまいります。

味の素グループの2022年度の売上高は1兆3,591億円。世界36の国・地域に拠点を置き、商品を販売している国・地域は130以上にのぼります(2023年現在)。詳しくは、www.ajinomoto.co.jpをご覧ください。

本件に関するお問い合わせ先：investor_relations@asv.ajinomoto.com